

NOM

PRÉNOM

Maelys



# CONCOURS



NOM DE MA PÂTISSERIE

Un palet breton au citron

Saison 3

A RENDRE AU PLUS TARD LE LUNDI 13 NOVEMBRE

Tu devras réaliser une pâtisserie pour 8 personnes valorisant les produits locaux, réalisable dans les conditions scolaires. Tu rempliras cette fiche technique en y ajoutant une photographie ou un croquis de ton dessert au dos de cette feuille. Le goût, la faisabilité (ingrédients, prix & temps), l'aspect du dessert seront jugés... **Rendre cette fiche à Monsieur PRELLE (chef de cuisine) ou à Monsieur NEVEU (SVT) avant le lundi 13 novembre 2023 dernier délai. 5 candidats seront retenus.** Les 5 élèves réaliseront ensuite leur pâtisserie dans la cuisine du collège avec le chef. Ils seront ensuite jugés par un jury.

**Le meilleur pâtissier verra son dessert proposé dans un menu du collège à l'ensemble des camarades !!!**

### Ingrédients pour 8 personnes

- Palet breton :
- 3 œufs
  - 120 g de sucre
  - 120 g de beurre tempérée
  - 180 g de farine T45
  - 9 g de levure chimique
- Crème pâtissière : 500 ml de lait - 80 g de farine - 4 citrons - 120 g de sucre
- Meringue :
- 2 blancs d'œufs - 100 g de sucre glace
- Pour le gâteau : 1 citron vert - 2 feuilles de menthe

### Coût de la matière pour 8 personnes

10 €

### Temps de préparation

1 h 30 min

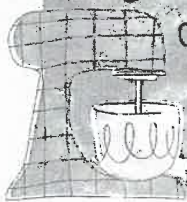
Maximum 1h30mn



### Recette

Palet breton : Préchauffez le four, mélanger les jaunes d'œufs avec le sucre, rajouter le beurre, bien mélanger puis ajouter la farine et la levure, bien mélanger, mettre au frais dans un saladier. Ensuite préparer les ingrédients pour la crème pâtissière, sortir la pâte de la frigo et l'étaler et la mettre au four pour 175 degrés pendant environ 20 min.

Crème pâtissière : faire chauffer le lait, ensuite casser 3 œufs, ajouter le sucre puis la farine, presser les citrons, rajouter le jus de citron et puis mettre les zestes de citron dans le lait dans ensuite rebiner le gâteau et le mettre à refroidir, dans une casserole propre épésez mélangez le tout à fin d'épaissir la crème, la mettre dans 1 récipient avec du film et mettre au frais.



Photographie ou croquis au dos de cette page →

Teringue : Mélanger avec un robot les blancs d'œufs avec  
le sucre glace.

Montez le gâteau et rajouter des feuilles de menthe  
et y citron

Voilà ma recette!





NOM

PRÉNOM

Isaline



# CONCOURS



NOM DE MA PÂTISSERIE

Strudel Brich aux pommes

A RENDRE AU PLUS TARD LE LUNDI 13 NOVEMBRE

Saison 3

Tu devras réaliser une pâtisserie **pour 8 personnes** valorisant les produits locaux, réalisable dans les conditions scolaires. Tu rempliras cette fiche technique en y ajoutant une photographie ou un croquis de ton dessert au dos de cette feuille. Le goût, la faisabilité (ingrédients, prix & temps), l'aspect du dessert seront jugés... **Rendre cette fiche à Monsieur PRELLE (chef de cuisine) ou à Monsieur NEVEU (SVT) avant le lundi 13 novembre 2023 dernier délai. 5 candidats seront retenus.** Les 5 élèves réaliseront ensuite leur pâtisserie dans la cuisine du collège avec le chef. Ils seront ensuite jugés par un jury.

**Le meilleur pâtissier verra son dessert proposé dans un menu du collège à l'ensemble des camarades !!!**

## Ingrédients pour 8 personnes

- 🥄 4 pommes (variétés d'automne)
- 🥄 6 feuilles de brich
- 🥄 80g de noix de coco râpées
- 🥄 40g de poudre d'amande
- 🥄 3 cuillères à soupe de jus de citron
- 🥄 2 cuillères à soupe de miel de
- 🥄 Torçé en vallee
- 🥄 60g de beurre

## Coût de la matière pour 8 personnes

5,5 €

## Temps de préparation

1 h 30 mn

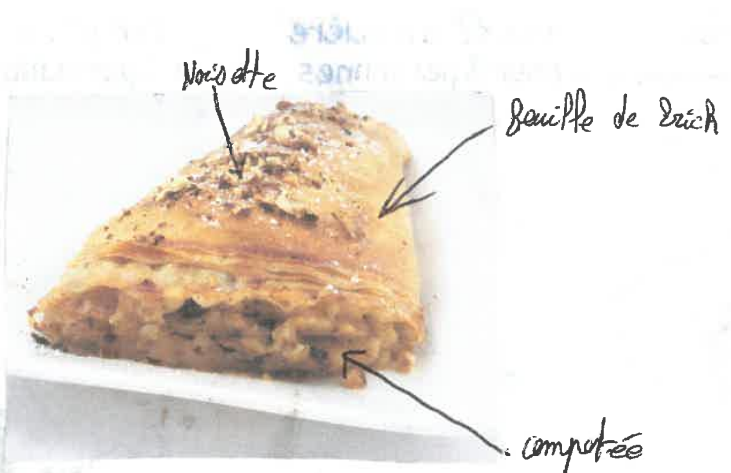
Maximum 1h30mn



**Recette**  
 Couper les pommes épluchées en petits dés. Cuire les pommes dans 30g de beurre. Mixer grossièrement les noix de coco et les torçer dans une poêle. Dans la compote de pomme, ajouter le jus de citron, le miel et les noix de coco. Laisser compoter environ 10 min. Préchauffer le four à 210°. Faire fondre 30g de beurre. Poser une feuille de brich sur un papier cuisson. La beurrer au pinceau. Poser dessus les autres feuilles en beurrant à chaque fois. Poser la compotée au milieu des feuilles. Saupoudrer de poudre d'amande puis rouler. Cuire 20 min à 210°.



Photographie ou croquis au dos de cette page →



MON  
MONTY

compotée  
bouillie

compotée

PRENOM

Amis Le M...E

collège  
La Forestière



# CONCOURS



NOM DE MA PÂTISSERIE

\* Le Chocobien \*

A RENDRE AU PLUS TARD LE LUNDI 13 NOVEMBRE

Saison 3

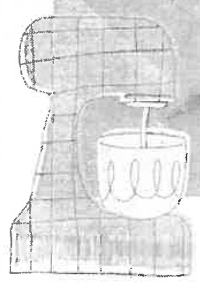
Tu devras réaliser une pâtisserie **pour 8 personnes** valorisant les produits locaux, réalisable dans les conditions scolaires. Tu rempliras cette fiche technique en y ajoutant une photographie ou un croquis de ton dessert au dos de cette feuille. Le goût, la faisabilité (ingrédients, prix & temps), l'aspect du dessert seront jugés... **Rendre cette fiche à Monsieur PRELLE (chef de cuisine) ou à Monsieur NEVEU (SVT) avant le lundi 13 novembre 2023 dernier délai. 5 candidats seront retenus.** Les 5 élèves réaliseront ensuite leur pâtisserie dans la cuisine du collège avec le chef. Ils seront ensuite jugés par un jury.

**Le meilleur pâtissier verra son dessert proposé dans un menu du collège à l'ensemble des camarades !!!**

<p><b>Ingrédients pour 8 personnes</b></p> <p><u>Pour le cookies:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>95g de beurre</li> <li>85g de vanille</li> <li>160g de farine</li> <li>1 œuf</li> <li>1/2 càc de sel</li> <li>2 càc de levure chimie</li> <li>90g de pépites de chocolat</li> <li>1/2 càc de bicarbonate de soude alimentaire</li> </ul> <p><u>Pour le gâteau au chocolat:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>135g de chocolat</li> <li>20g de beurre</li> <li>35g de sucre</li> <li>35g de farine</li> <li>2 œufs</li> </ul>	<p><b>Coût de la matière pour 8 personnes</b></p> <p>10,44 €</p>	<p><b>Temps de préparation</b></p> <p>01 h 00 mn</p> <p>Maximum 1h30mn</p>
--	--	--



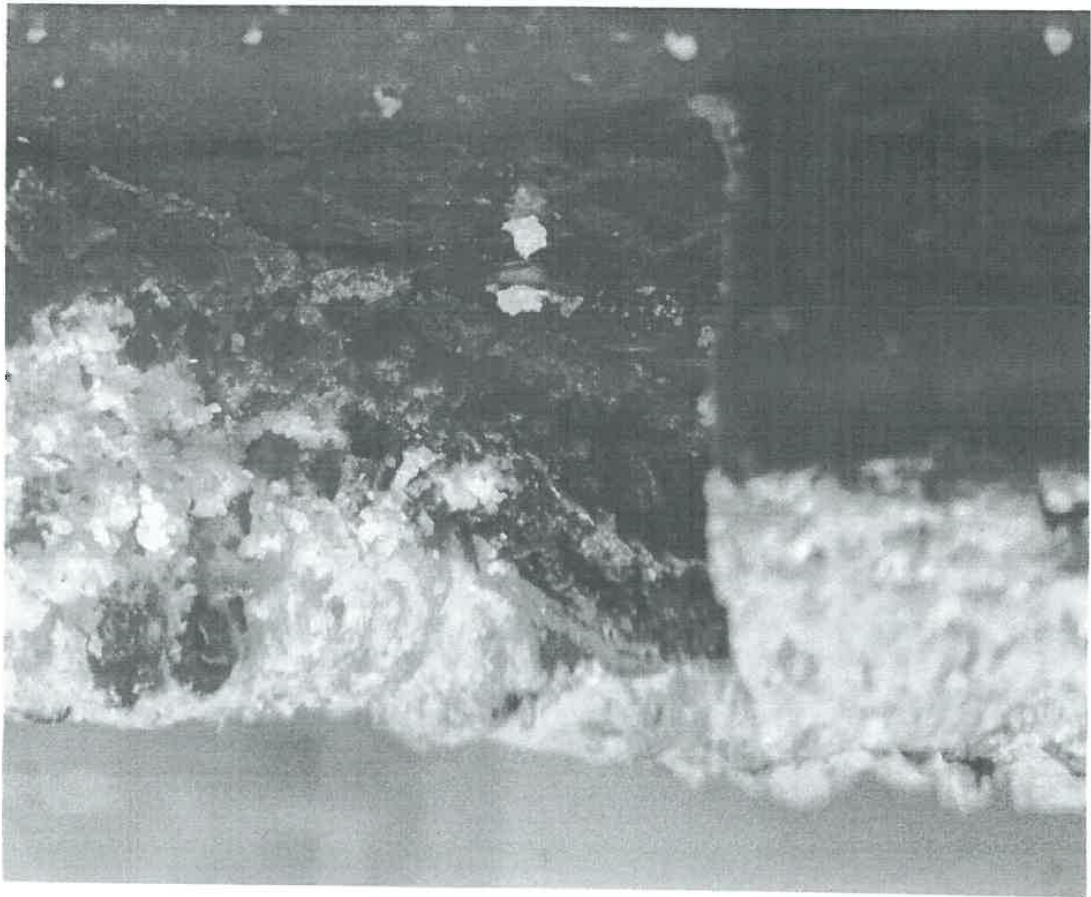
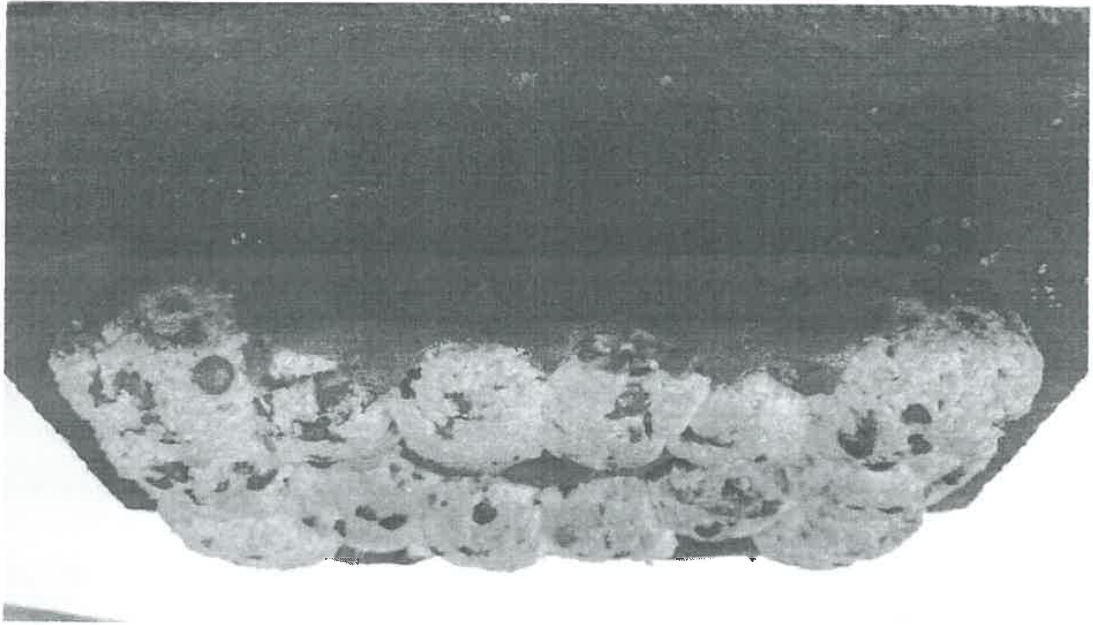
<p><u>Pour le cookies:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) faire blanchir le beurre et la vanille dans un robot.</li> <li>2) ajouter l'œuf, la farine, le bicarbonate de soude, la levure et le sel. Mélanger avec une cuillère en bois puis mélanger à la main. Ajouter les pépites de chocolat. Malaxer de nouveau. garder au frais.</li> <li>3) préchauffer le four à 180°C.</li> </ol>	<p><b>Recette</b></p> <p><u>Pour le gâteau au chocolat:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>4) faire fondre le chocolat au micro-ondes.</li> <li>5) Dans un saladier travailler le beurre et le sucre avec une spatule en bois, jusqu'à ce que le mélange blanchisse.</li> <li>6) ajouter les œufs ainsi que la farine. Mélanger. Puis incorporer le chocolat fondu.</li> <li>7) verser la pâte dans un moule Beurre. former des boules de cookies à l'aide d'une cuillère à glace et les déposer à la surface du gâteau.</li> <li>8) enfournez 15-20 min puis se régaler.</li> </ol>
--	--



Photographie ou croquis au dos de cette page







NOM

PRÉNOM

Constantine -



# CONCOURS



NOM DE MA PÂTISSERIE

Gâteau à la Banane







A RENDRE AU PLUS TARD LE LUNDI 13 NOVEMBRE

Saison 3

Tu devras réaliser une pâtisserie **pour 8 personnes** valorisant les produits locaux, réalisable dans les conditions scolaires. Tu rempliras cette fiche technique en y ajoutant une photographie ou un croquis de ton dessert au dos de cette feuille. Le goût, la faisabilité (ingrédients, prix & temps), l'aspect du dessert seront jugés... **Rendre cette fiche à Monsieur PRELLE (chef de cuisine) ou à Monsieur NEVEU (SVT) avant le lundi 13 novembre 2023 dernier délai. 5 candidats seront retenus.** Les 5 élèves réaliseront ensuite leur pâtisserie dans la cuisine du collège avec le chef. Ils seront ensuite jugés par un jury.

**Le meilleur pâtissier verra son dessert proposé dans un menu du collège à l'ensemble des camarades !!!**

## Ingrédients pour 8 personnes

-  4 bananes
-  4 oeufs
-  333,30g farine
-  266,80g sucre roux
-  133,30g Beurre
-  12 sachet de levure

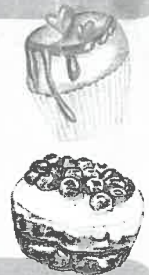
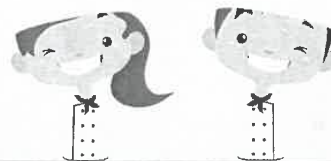
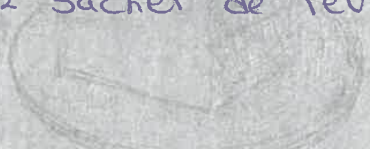
## Coût de la matière pour 8 personnes

5,12 €

## Temps de préparation

h 45mn

Maximum 1h30mn

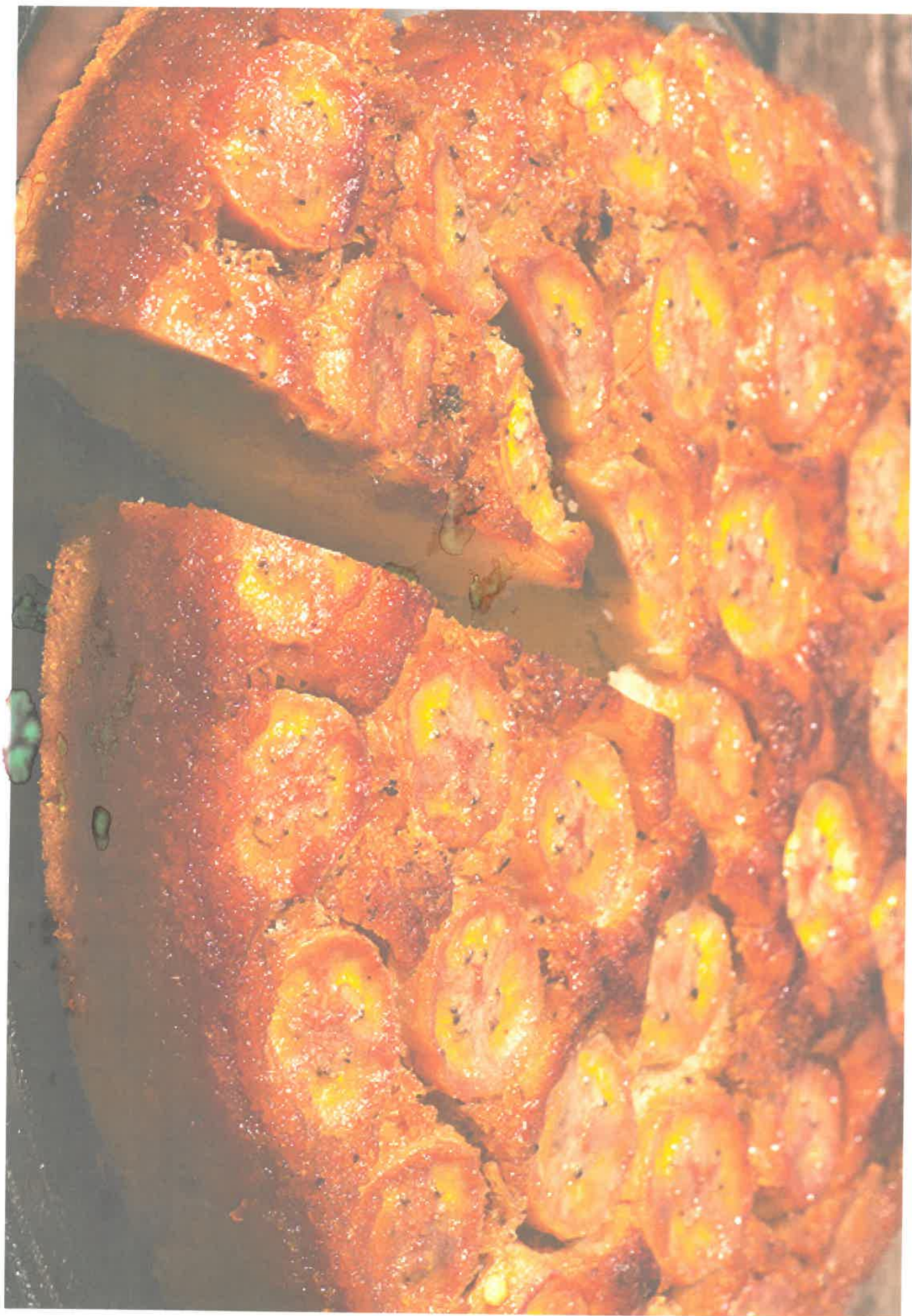


## Recette

- 1 Mélanger le sucre et les oeufs dans le saladier jusqu'à obtenir une pâte homogène. Rajouter le beurre fondu et mélanger.
  - 2 Tamiser la farine pour que le gâteau soit plus aéré et moelleux à la cuisson. Mélangez-y la levure. Incorporez le tout à la préparation du saladier.
  - 3 Coupez les bananes avec une fourchette et mélangez les bien à la pâte. laissez les bananes en petits morceaux pour les sentir après la cuisson.
  - 4 Versez la pâte dans le moule beurré et fariné et enfournez pour préchauffé thermostat à 6 ou 180°.
- temps de cuisson 35 min

Photographie ou croquis au dos de cette page →  
min vérifiez la cuisson à l'aide









NOM

PRÉNOM *Lucie*

collège La Forêt 

# CONCOURS

LE MEILLEUR PATISSIER DE La Forêt 

NOM DE MA PÂTISSERIE  
*Tartelettes - Spirales avec poires*

A RENDRE AU PLUS TARD LE LUNDI 13 NOVEMBRE

*Saison 3*

Tu devras réaliser une pâtisserie pour 8 personnes valorisant les produits locaux, réalisable dans les conditions scolaires. Tu rempliras cette fiche technique en y ajoutant une photographie ou un croquis de ton dessert au dos de cette feuille. Le goût, la faisabilité (ingrédients, prix & temps), l'aspect du dessert seront jugés... Rendre cette fiche à Monsieur PRELLE (chef de cuisine) ou à Monsieur NEVEU (SVT) avant le **lundi 13 novembre 2023 dernier délai. 5 candidats seront retenus.** Les 5 élèves réaliseront ensuite leur pâtisserie dans la cuisine du collège avec le chef. Ils seront ensuite jugés par un jury.

**Le meilleur pâtissier verra son dessert proposé dans un menu du collège à l'ensemble des camarades !!!**

Ingredients pour 8 personnes

- 8 poires (au diamètres de préférence)
- 40 cl de sirop (fraise, framboise, fruit rouges... etc)
- 2 pâtes feuilletées prêtes
- 2 jaunes d'œufs
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 50 cl d'eau

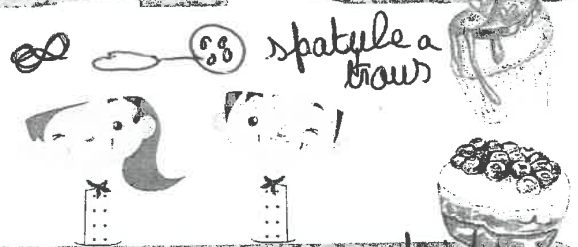
Coût de la matière pour 8 personnes

*16 €*

Temps de préparation

*h 55mn*

Maximum h 30mn



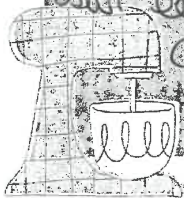
épluché le poires. Recette couper un petit boub a la basse pour qu'elle tiennent chaude.

Mets dans une casserole avec 50 cl d'eau et 40 cl de sirop, puis laisse frémir pendant 10 min. les poires doivent être bien immergées sinon s'aplatissent de temps en temps pour qu'elles s'aplatissent de sirop.

sois les a l'aide d'une écumoire en laissant le sirop sur le feu et laisse les refroidir les poires le sirot doit être aigre. On met le poires le feu 200 (147)

decoupe des petite bande de la pâte feuilletée

Dispose les poires sur du papier cuisson - 7



\* quand sa fait de petit bulles Photographie ou croquis au dos de cette page →

- Bien couverte d'eau

Dites m'excusez



entourer les poires de la bande Battre les  
2 jaunes et 2 cuillères à soupe d'eau étaler sur  
la pâte le jaune enfourner pour 15 min et  
ajouté du sirop dans une assiette autour des  
poires.

